



PROJET DE CREATION D'UNE MINI-ENTREPRISE CAP EVS OPTION A

Intitulé du projet	Création d'une mini-entreprise avec les CAP EVS option A PROJET HAPPY CULTURE
Description	Projet de création d'une mini-entreprise dont l'activité est de vendre des produits alimentaires.
Objectif global	<ul style="list-style-type: none"> -permettre aux élèves de découvrir le fonctionnement d'une entreprise -améliorer leur compréhension du monde économique -Développer leurs capacités à travailler en équipe et à prendre la parole devant les autres -Favoriser leurs capacités à prendre des décisions, prendre des responsabilités et s'organiser -Eveiller stimuler et valoriser leurs qualités personnelles -Lutter contre l'absentéisme en remotivant les élèves -Lutter contre le décrochage scolaire <p><i>Objectifs secondaires :CF référentiels des diplômes</i></p>
Axes du projet d'établissement	<p>Contrat d'objectifs de l'établissement :</p> <p>1-Mieux vivre ensemble pour mieux apprendre en classe de CAP</p> <p>Objectif :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valoriser la filière CAP - Diminuer les incivilités - Lutter contre le décrochage scolaire

	<p>2-Instaurer un climat scolaire favorable à la réussite</p> <p>Objectif :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valoriser les réussites des élèves - Favoriser l'autonomie des élèves pour accroître leur investissement (au sein de leur formation)
Etablissement	<p>Lycée Professionnel Pardailhan Chemin de Baron-BP 20376 32008 AUCH CEDEX</p>
Classe concernée Nombre d'élèves	<p>1CEVS TCEVS</p> <p>GA pour l'administration de la mini entreprise</p>
Préparation de l'organisation	<p>1-<u>Création de la mini-entreprise</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Création d'un nom, d'un logo et d'une plaquette (voir avec les professeurs d'arts appliqués) • Étude des autorisations en termes d'hygiène et de sécurité : Référentiel C2 Joëlle MILLET • Recherche de partenaires (fournisseurs), quelques pistes : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Producteur de miel de la région Jean Jacques FORASTE ✓ Fabrication de biscuits par l'hôtellerie • Appropriation d'un argumentaire professionnel : Référentiel C3 Mme JAUBERT permettrait de travailler l'épreuve certificative à travers la réalisation de fiches produits • Etude financière du projet à voir avec Mr L'intendant • Recherche d'emplacements et d'opportunités pour vendre les produits à voir avec Mr Juston

	<p><u>2-Fonctionnement</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réception des produits : Référentiel C1 Mme Millet • Merchandising du stand de vente et maintien du stand en état marchand : Référentiel C2 Mme Millet • Conseil clients : Référentiel C3 Mme Jaubert • Encaissement : Référentiel C4 Mme Jaubert
Période de réalisation	De septembre 2016 à décembre 2016 : Mise en place du projet De Janvier 2017 à Juin 2017
Référent(s) du projet	Professeures d'économie - gestion : Marjolaine JAUBERT- Vente Joëlle MILLET- GA
Equipe pédagogique	Equipes de la filière économie-gestion : Joëlle MILLET Marjolaine JAUBERT Maryse LAURENT Florence PEYROULAN Chantal PATTE LEVEQUE pour la partie gestion administrative de la mini-entreprise
Intervenant(s) ou partenaire(s) <i>(Internes ou externes au lycée)</i>	Partenaires internes au lycée : ensemble de l'équipe pédagogique des CAP EVS, certaines sections hôtellerie, la direction et le chef des travaux Partenaires externes : Entreprise Ethiquable située à Fleurance 32 permettrait d'aborder avec les élèves le concept de commerce équitable, Producteurs de miel de la région, mairie d'Auch.
Apports positifs pour l'établissement	Valorisation de l'image de l'établissement auprès des acteurs économiques de la région et auprès du grand public à travers la rédaction d'articles de presse (La dépêche) et création d'un blog animé par les élèves pour rendre compte de l'avancée des étapes de la réalisation du projet sur l'ENT.

